



**A** : **ROSA MARIA JOSEFA NOLTE MALDONADO**  
DIRECCIÓN GENERAL DE PATRIMONIO CULTURAL

**De** : **SOLEDAD MUJICA BAYLY**  
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO INMATERIAL

**Asunto** : ALCANZA PROYECTO PARA EVALUACIÓN Y DECLARATORIA COMO PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN LOS CONOCIMIENTOS ANCESTRALES DE EXTRACCIÓN DE LA CONCHA NEGRA (*ANADARA TUBERCULOSA*) Y CANGREJO DEL MANGLAR (*UCIDES OCCIDENTALES*).

**Referencia** : MEMORANDO N° 000115-2021-DDC TUM/MC (28MAY2021)

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. en referencia al documento **A**) de la referencia, por medio del cual la Dirección Desconcentrada de Cultura hizo llegar al despacho de esta Dirección la solicitud para la declaratoria de los *Conocimientos ancestrales de extracción de la concha negra (Anadara tuberculosa) y del cangrejo rojo de manglar (Ucides occidentalis), dentro y alrededor del ecosistema conocido los manglares de Tumbes*, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, propuesta iniciada por la *Asociación de Extractores Artesanales de Recursos Hidrobiológicos "Nueva Esperanza"* a través de una Asamblea General Ordinaria del 16 de febrero del 2020 y compartida a partir de entonces con las demás asociaciones de extractores de conchas negras y cangrejos de los manglares de Tumbes.

El documento está acompañado por un expediente técnico de 72 páginas sobre el tema cuya declaración se solicita. Como parte del mismo se presenta un plan de salvaguardia de estos conocimientos vinculados a una propuesta de conservación del ecosistema del manglar de Tumbes, incluyendo la implementación de campañas de sensibilización y concientización, en la que tienen papel central las asociaciones locales de extractores de conchas negras y cangrejos en asociación con el *Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (SERNANP)* y la jefatura del *Santuario Nacional Los Manglares de Tumbes (SNLMT)*. Se incluye un Acuerdo de Gestión celebrado por la Jefatura del SNLMT y la *Asociación de Extractores de Recursos Hidrobiológicos (ASEXTRHI)* para la conservación del Santuario Nacional Los Manglares de Tumbes en base a alianzas estratégicas con actores locales. Asimismo, un acta del taller del plan maestro del SNLMT formulado con asociaciones de extractores. Como anexos, se incluyen entrevistas a extractores de mediana y tercera edad, fotografías de la actividad de extracción de familias de extractores, de los platos elaborados con conchas negras y cangrejos de manglar, letras de canciones y versos (cuya autoría no es registrada) que muestran la importancia del manglar en la vida de los pobladores de Tumbes, y finalmente una copia del acta de la asamblea general ordinaria con miembros de la *Asociación de Extractores Artesanales de Recursos Hidrobiológicos "Nueva Esperanza"*, celebrada el 16 de febrero del 2020 en Puerto 25, del distrito de Aguas Verdes, provincia de Zarumilla, región Tumbes, para declarar los *Conocimientos de la actividad extractiva de la concha negra y el cangrejo de manglar* como Patrimonio Cultural de la Nación.

El análisis a profundidad del expediente técnico presentado fue asignado a Pedro Roel Mendizábal, antropólogo y especialista de esta Dirección quien, en vista de la limitada cantidad de literatura en comparación con otros ámbitos del patrimonio inmaterial tales como la pesca tradicional, considero necesario obtener información complementaria en consulta directa con los portadores de la expresión. Así, y con la mediación del director de la DDC Tumbes, Rafael Díaz, se sostuvo conversaciones con los señores Juan Espinoza Lavalle y Jhon Puse Arroyo, ambos extractores tradicionales de mariscos de manglar, que brindaron información complementaria sobre las técnicas y conocimientos asociados a esta labor. Finalmente, una versión preliminar de este informe fue sometida a un proceso de validación con la comunidad de portadores, como consta en el acta que se incluye a modo de documentación anexa.



A partir del análisis elaborado por el especialista Pedro Roel Mendizábal, informo a usted lo siguiente:

El litoral peruano fue una de las zonas de mayor desarrollo dentro del proceso civilizatorio andino, desde los primeros asentamientos de tiempos precerámicos hasta las culturas y civilizaciones que se sucedieron en la costa norte peruana, desde Moche y Vicús hasta los reinos Sicán y Chimú y los pueblos tallán del extremo norte, parte de los cuales incluye a los tumpis, etnia dedicada a la agricultura, la pesca y la recolección de mariscos. De entre los recursos hidrobiológicos, los mariscos fueron una importante fuente alimenticia de los pobladores del litoral peruano, desde los inicios del poblamiento humano, en que también fueron usados como material para la elaboración de implementos de pesca, en particular de anzuelos, y posteriormente como material de ofrendas y para la elaboración de adornos e instrumentos musicales, como ocurrió con las especies del tipo *spondylus* y *strombus*, que fueron particularmente apreciadas para estos fines. Dan testimonio de esta importancia los numerosos conchales o depósitos de estos restos de mariscos que se encuentran asociados a diversos sitios arqueológicos, algunos de los cuales se instalaron sobre estos depósitos, y el uso de parte de este material para las construcciones. Esta presencia quedó reflejada además en la creación plástica, como las representaciones de cerámica moche, donde caracoles y cangrejos aparecen representados en forma realista o en versiones humanizadas como parte de los relatos míticos. La necesidad de acceder a esta fuente alimenticia produjo una serie de conocimientos y de estrategias para la extracción y aprovechamiento de mariscos, que permitieron el aprovechamiento continuo de los recursos hidrobiológicos, de tal manera que se evitaba su depredación.

En la región Tumbes existe, ubicado en el punto más septentrional de la costa pacífica peruana, como parte de una ecorregión extendida por el Golfo de Guayaquil, un ecosistema conocido como el manglar. Llamado así por la dominancia del árbol de mangle, especie cuyas ramas extendidas dan vástagos que descienden hasta tocar el suelo, donde echan raíces, que quedan parcialmente expuestas y se entrelazan formando una profusa red vegetal. Esta especie crece en las costas y los pantanos, en especial en los estuarios de los ríos, siendo resistente a la salinidad de las aguas marinas, conformando un sistema de pantanos con su tupida red de raíces, en la que refugian y adhieren diversos tipos de invertebrados, como moluscos y cangrejos, que conviven con determinadas especies de peces e incluso de aves a lo largo de los canales de agua salina que corren entre los macizos de mangle. El manglar se e considera hoy uno de los ecosistemas más productivos y complejos del mundo, importante para la protección de las tierras costeras, al servir de barrera a los oleajes y tormentas marinas y evitar con ello las inundaciones y la erosión de la tierra.

Este ecosistema conforma actualmente un área protegida, conocida como Santuario Nacional Los manglares de Tumbes, declarado mediante Decreto Supremo N°018-88-AG, del 2 de marzo de 1988, con categoría de Santuario de Vida Silvestre, cubriendo un área de 2 972 hectáreas, conformado por una serie de manglares, siendo reconocidos unos 73 microsistemas, distribuidos lo largo de una serie de chorreras y canales, que confluyen a modo de ramales a lo largo del estuario del río Tumbes, en las provincias de Tumbes y Zarumilla, algunos de los cuales están separados a modo de islotes. Este ecosistema constituye una de las principales fuentes de recursos alimenticios de las poblaciones establecidas en esta región, como ha sido desde los inicios del poblamiento humano en la región<sup>1</sup> Entre los manglares más conocidos están los de Puerto Veinticinco, Puerto Pizarro, La Chepa, La Ramada, El Mulo, El Bendito, Los Tres Ceibos, Puerto Jelí, La Canela, Las Burras, Puerto Mar norte, El Piojo, Puerto Perú, La Chinchana, Camarones, La Pichanga, El Algarrobo, La soledad, El Palmar, y Boca de Capones. Los nombres de estos manglares, que identifican a cada uno como un microsistema delimitado por los canales, derivan de toponimias asociadas, de observaciones sobre la presencia de alguna especie o a relatos sobre hechos atribuidos al sitio.

Las especies arbóreas fundamentales en este ecosistema son el mangle rojo (*Rhizophora mangle*), Mangle colorado (*Rizophora harrizoni*), mangle salado (*Avicenia germinans*), el mangle blanco (*Laguncularia racemosa*), y el mangle botón (*Conocarpus erectus*), junto a otras especies vegetales. En este ecosistema

<sup>1</sup> Fuera de esta área, sólo existe un relicto de bosque de manglar en San Pedro de Vice (Piura). No explotable debido a sus aguas más frías.



prolifera diversas especies, dos de las cuales son centrales para el sustento económico de los pobladores cercanos a este ecosistema. La primera es la *Anadara tuberculosa*, conocida como concha negra, molusco bivalvo de la familia de los árcidos o *arcidae*, cuyas valvas, de forma ovalada, son de paredes gruesas y estriadas y con una cubierta externa cubierta pilosa de tono oscuro, que le da el nombre. El otro es el cangrejo rojo de manglar, *ucides occidentales*, especie que vive bajo el lodo del pantano, alimentándose principalmente de las hojas y flores del mangle, propiciando un reciclaje de nutrientes que le hace indispensable para el mantenimiento del manglar.

El aprovechamiento de estos recursos en la región Tumbes desde tiempos prehispánicos queda patentizado por la presencia de numerosos conchales, de restos de talleres malacológicos o sitios donde se trabajaba con conchas marinas para la elaboración de implementos y adornos, cercanos a los asentamientos humanos que han sobrevivido hasta nuestros días, como los de Loma Saavedra, ubicado en el distrito de Aguas Verdes, provincia de Zarumilla, un extenso conchal del período intermedio tardío; el de Cabeza de Vaca, con un taller malacológico situado al este de la Huaca del Sol, del tiempo de la ocupación incaica; el de Plateritos Norte y Sur, en el distrito de Canoas de Punta Sal, provincia de Contralmirante Villar, y el de Rica Playa, en el distrito de San Jacinto, al sur de la capital provincial de Tumbes, también del horizonte tardío. Al lado de materiales tan preciados como el *spondylus*, se han encontrado restos de conchas negras, especie que sigue siendo recolectada hoy en día.

En la actualidad la extracción de conchas negras y cangrejos sigue siendo una actividad importante para numerosos conjuntos de familias de la región, manteniéndose como una actividad de tipo tradicional, cuyos conocimientos y técnicas derivan de una experiencia acumulada de observaciones y habilidades en el manejo del medio con el uso de una labor manual poco intrusiva. Los agentes, conocidos como extractores, se valen de este medio como sostén principal de sus familias, aunque en una parte de ellos se trate de una actividad complementaria a la pesca en canales de marea de agua salada que se distribuyen por el manglar, otros tanto se dedican al comercio minorista y eventualmente a la labor agrícola. Aunque son en su mayoría varones adultos, también hay mujeres dedicadas a esta labor y durante ciertas temporadas pueden participar otros miembros del grupo familiar. Esta actividad ha sido por lo general aprendida desde temprana edad, pero suelen dedicarse en pleno a esta actividad desde los 18 años. Las conchas del manglar, en particular la concha negra, y el cangrejo rojo, son parte fundamental de algunas de las especialidades culinarias más conocidas de la región costera, como el cebiche de conchas negras, la parihuela o los sudados hechos con ambas especies, entre muchos otros platos, por lo que su comercialización son una fuente fundamental de ingresos para las familias de los extractores artesanales.

La extracción de estas especies sigue una serie de pautas, que van de la observación de los tiempos hasta el atuendo necesario para esta labor. Junto a las especies mencionadas, se recolectan otras como la concha pata de burro (*Anadara grandis*), la concha huequera (*Anadara similis*), la concha rayada (*Chione subrugosa*), choros o mejillones de manglar (*Mytella guyanensis*), y eventualmente la jaiba de manglar, de coloración azul o verdosa, y el cangrejo violinista, difundido además por el litoral peruano. La recolección, que antiguamente se hacía todo el año, observa actualmente períodos de veda para cada especie, establecidos por el Ministerio de la Producción a pedido de los mismos extractores asociados que veían peligrar el recurso por la actividad constante y la explotación masiva de camarones. En el caso del cangrejo rojo, la veda se da en dos temporadas, del 15 de enero a fines de febrero, que es el tiempo del apareamiento, y del 15 de agosto al 30 de setiembre, tiempo de la muda del caparazón del cangrejo, en que es especialmente vulnerable. En el caso de la concha negra, la veda ocurre entre mediados de febrero y fin de marzo, período en que este molusco entra en su época de desove y reproducción. Para el cangrejo, no se permite recoger más de 96 unidades por persona, con una talla mínima de 6.5 cm., y no se permite recolectar ejemplares hembras. En el caso de la concha negra, se recolectan 200 como máximo, con un tamaño mínimo de 4.5 cm. Esta recolección es controlada por el Ministerio de la Producción y el SERNANP, encargada de la preservación del Santuario de los manglares de Tumbes.

La recolección se hace en las horas del día en que haya marea media a baja, tiempo que es llamado de quiebre, debido a que la labor depende de la observación directa de las señales que dejan las especies a recolectar. Las conchas negras pueden observarse prendidas de las raíces del mangle en este tiempo,



mientras que las conchas pata de burro y huequera, que se trasladan de un lugar a otro, dejan rastros de su paso. Del mismo modo el cangrejo, que deja señales de su paso por el limo, rastro que permite además deducir su tamaño, evitando recoger individuos pequeños que aún deban desarrollarse. Algunos hoyos en el fango son señal de presencia de madrigueras de cangrejos, pero debido a su rápida movilidad y sus tenazas, su captura requiere de la rapidez y habilidad del extractor, quien debe introducir a veces todo el brazo en el lodo para capturarlo. Uno de los indicadores es la posición de la luna, que al aparecer en el horizonte garantiza una marea baja, mientras que tiende a subir cuando la luna está en el cenit. Debido al carácter estacional de las mareas, y su dependencia de la posición de la luna, este tiempo varía de semana a semana, y se pasa paulatinamente de las horas de la mañana hasta las de la tarde, cuando las mareas son llamadas "mareas tarde". En cambio, no se hace esta labor de noche, y se pasara eventualmente a las primeras horas de la mañana. Las lluvias, por otro lado, impiden la observación de las señales y por tanto se suspende la actividad extractiva.

Los extractores se organizan de diferente manera para la faena, y aunque algunos van solos, en su mayor parte van en pareja o en grupos, compartiendo información sobre los sitios donde la recolección será más abundante. Se concentran en determinados sitios, desde donde parten para distribuirse por los manglares. Son reconocibles por los accesorios adecuados a su labor, habiendo alguna diferencia entre los concheros y los cangrejeros. Ambos usan botas de jebe y ropas que cubren todo el cuerpo a excepción de la cabeza, pero los cangrejeros llevan además una manga larga que llega hasta el hombro, y los concheros usan dedales o fundas de tela para proteger los dedos pulgar e índice de las raíces de los manglares, de los duros bordes de las conchas, en especial de la concha llamada cortadera, y los ataques de los cangrejos. El dedal para el dedo pulgar, que es llamado también "mamacona" consiste en tela sujeta a la muñeca, y cubre todo el dedo pulgar. También se lleva una jicra, bolsa de redecilla, hecha actualmente de nylon para la recolección de cangrejos, una gorra con bolsillo en la parte superior para llevar algunos implementos como cigarrillos y fósforos, dado que se necesita fumar para repeler la presencia constante de mosquitos, repelente para la piel, y repuestos para los dedales. Está actualmente prohibido hacer el uso de anzuelos para extraer conchas o cangrejos.

Actualmente los extractores están organizados en una serie de asociaciones, conscientes de la importancia de conservar el ecosistema de manglar y de su papel en esta conservación, siendo estas la Asociación de Extractores Artesanales de Recursos Hidrobiológicos "Nueva Esperanza" (ASEXTRHI), la Asociación de Extractores de Productos Hidrobiológicos "San Pedro" (ASEPROHI), la Asociación de Extractores Artesanales de Productos Hidrobiológicos "Tumpis" (AEXAPROH), la Asociación del Centro Poblado el Bendito del Santuario Nacional los Manglares de Tumbes (ACP El Bendito), la Asociación Comunal para el Desarrollo Sostenible de los Manglares del Bendito (ACODESOM), y la Asociación de Pobladores Puerto Perú Pescadores y Extractores de Productos Hidrobiológicos y Turismo (Puerto Perú). El 2016 esta serie de asociaciones conformó el *Consorcio Manglares del Noreste del Perú*, como una forma de mantener una forma extractiva de un recurso renovable de un modo no depredador ni excesivamente intrusivo, que permita la conservación del ecosistema. Miembros de estas asociaciones participan también en los Congresos Binacionales de Pesca Artesanal que se realiza en el cantón Huaquillas (Ecuador) que permite intercambiar experiencias de este sector a ambos lados de la frontera.<sup>2</sup>

El conocimiento asociado a la extracción de moluscos en los manglares de Tumbes, actividad artesanal de carácter ancestral, no solamente ha sobrevivido a los sucesivos períodos históricos que han marcado la historia del país sino que, producto de siglos de experiencia colectiva, se ha revelado en las últimas décadas como una forma de extracción de recursos poco intrusiva, orientada a no depredar el ecosistema del manglar, que en la región Tumbes ha sido declarada desde 1988 como Santuario Nacional. Los extractores artesanales de conchas y cangrejos de manglar, agentes de esta actividad económica, son plenamente conscientes de la importancia de esta herencia cultural, y están actualmente organizados para la salvaguardia de esta herencia cultural como factor indispensable para la preservación del ecosistema de manglar y de la forma de vida asociada al mismo. El manglar y esta modalidad de extracción de moluscos, entendidos como sistemas interdependientes, han marcado la historia y la cultura de esta región desde

<sup>2</sup> <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/la-recoleccion-de-cangrejos-una-tarea-que-empieza-en-la-madrugada>



PERÚ

Ministerio de Cultura

DIRECCIÓN GENERAL DE  
PATRIMONIO CULTURAL

DIRECCIÓN DE PATRIMONIO  
INMATERIAL

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"*

tiempos prehispánicos, y son la actualmente la base de una política de preservación ecológica en la que participan por igual los detentadores de esta tradición y las instancias gubernamentales orientadas a la producción y al medio ambiente. Como forma de conocimiento ancestral y como forma de extracción de recursos respetuosa del ecosistema del manglar, consideramos que el sistema de *Conocimientos, saberes y prácticas relacionados a la extracción de moluscos de manglar, en particular de las especies conocidas como concha negra y cangrejo rojo del manglar*, del ecosistema conocido como los manglares de Tumbes, califican para ser reconocidos como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

Se anexa:

- Acta de validación de informe.
- Proyecto de Resolución Viceministerial.

Atentamente,

SMB/pmp

Av. Javier Prado Este 2465, San Borja  
Central Telefónica: (511) 618 9393  
[www.gob.pe/cultura](http://www.gob.pe/cultura)

